

Obstland Blick

02 | 2020

OBSTLAND
SACHSEN
OBST

OBSTLAND
SACHSEN
OBST

Sehr geehrte AnteilseignerInnen, LanduerepächterInnen und MitarbeiterInnen,

wieder nähert sich ein turbulentes Jahr dem Ende. Schlagworte wie Corona, Trockenheit und Frost waren und sind Einflussfaktoren, welche es galt zu bewältigen. Der Umgang mit der Corona-Pandemie und den damit einhergehenden Restriktionen erforderte im Unternehmen viel Flexibilität und Kreativität.

Durch die hohen Einreisebeschränkungen standen wir vor der Aufgabe, für die Erdbeersaison Erntehelfer über den „Luftweg“ zu beschaffen. Dies war ein Novum für uns. Das erste Mal in der Unternehmensgeschichte buchte unser Konzern einen kompletten Flieger zur Sicherstellung der Anreise unserer Erntekräfte aus Rumänien.

Gleichfalls galt es, die Unterbringung und die Versorgung dieser Saisonarbeitskräfte anders zu planen und umzusetzen. In Summe gelang es dank des hohen Engagements der Obstbauern die Ernte der Erdbeeren sicher einzubringen.

Auch die Kelterei Sachsenobst spürte die Corona-Pandemie durch den zweimaligen Lockdown der Gastronomie als auch der Versagung der Weihnachtsmärkte deutlich. Hier legte die Kelterei mit dem Marketing alle Kraft in die Ausschöpfung der Absatzpotentiale anderer Vertriebswege.

Ganz besonders stolz und dankbar sind wir für den Einsatz unserer Mitarbeiter in der Pandemie-Phase im Frühjahr, wo es für viele unserer Kollegen hieß, die Betreuung der Kinder als auch der Enkelkinder völlig neu zu koordinieren. Trotz dieser enormen Herausforderung standen alle mit ihrer Arbeitskraft dem Unternehmen – teilweise auch im Homeoffice - jederzeit zur Verfügung.

Die Witterungsverhältnisse waren das dritte Jahr in Folge dem Obstbau nur bedingt gewogen. Neben allgemeiner Trockenheit überraschte der Frost in der Nacht vom 12. Mai (Eisheilige) den Obstbau und hinterließ deutliche Schäden.

Früchte erfroren bzw. verzeichneten sichtbare Frostschäden, welche sowohl die Erntemenge als auch deren Qualität schmälerten.

Um diesen Effekten zu begegnen, wurden Bewirtschaftungsprozesse angepasst und alternative Vermarktungsstrategien ersonnen. Trotz aller Widrigkeiten bilden die Witterungsverhältnisse im aktuellen Quartal mit seinen deutlichen Niederschlagsmengen ein gutes Fundament für eine angemessene Vitalität der Bäume und damit einhergehend eine gute Ernteaussicht für 2021.

Wir wünschen Ihnen allen ein besinnliches Weihnachtsfest, welches Sie hoffentlich im Kreise Ihrer Lieben verbringen können und für das neue Jahr eine große Portion Gesundheit und Optimismus!

Ihr Vorstand

Mathias Möbius
Vorstandsvorsitzender

Jan Kalbitz
Vorstand

LEBEN UNTERM APFELBAUM

REPORTAGE BIS 13.10.2021 IN MDR MEDIATHEK ABRUFBAR

Mehr als ein Jahr lang hat das Team von schmidtFilm aus Leipzig im Auftrag des MDR das Obstland in seinem Arbeitsalltag begleitet. Die dabei entstandene 45minütige Dokumentation ist im Oktober im Rahmen der Reihe „Der Osten – Entdecke wo du lebst“ ausgestrahlt worden. Bereits zehn Jahre gibt es diese Serie; in fast 400 Folgen haben die Macher die Zuschauer dazu eingeladen, ihre Heimat neu zu entdecken, sie zu erleben und besser zu verstehen. Dreh- und Angelpunkt des Films mit dem Titel „Leben unterm Apfelbaum – Die

sächsischen Obstmacher“ ist natürlich der Apfel. Das Team spricht dabei mit Experten über Hagelschäden, Pflanzenschutzmittel und den Druck, den perfekten Apfel zu ernten. Der Film zeigt Menschen, die mit Leidenschaft und Liebe sächsisches Obst „in alle Munde“ bringen. Für die Obstland AG steht dabei Vorstand Jan Kalbitz zu unterschiedlichsten Themen und Fragen Rede und Antwort.

Der 40jährige nimmt den Zuschauer mit auf eine spannende Reise durch den Alltag eines Obstbau-

ers und zeigt ihm natürlich die schönen, aber auch schwierigen Seiten, die die Arbeit mit einem „Naturprodukt“ mit sich bringen.



Scannen Sie den QR-Code ganz einfach mit Ihrem Smartphone oder Tablet

uns sehen Sie sich die gesamte Dokumentation an.

HIER DREHT SICH ALLES UM DEN HEIMISCHEN APFEL

AB SOFORT BUCHBAR: PROJEKTTAG IN GRUNDSCHULEN UND KITAS

Seit diesem Jahr ist Sachsenobst wieder verstärkt in Grundschulen und Kitas unterwegs und bietet einen Projekttag rund um das Thema Apfel an. Im knapp zweistündigen Programm lernen die Kinder so das heimische Obst etwas genauer kennen.



Apfelfastische Apfelimonade

Zunächst erfahren sie im interaktiven Vortrag wie der Apfel, der in den Obstland-Plantagen

wächst, angebaut, gepflegt, geerntet und schließlich vermarktet



Hier wird selbst Hand angelegt

bzw. zu leckerem Saft verarbeitet wird. Selbst Hand angelegt werden darf freilich auch! Aus frischen Äpfeln, Apfelsaft und weiteren leckeren Zutaten zaubern die Jungen und Mädchen gemeinsam mit dem Projektteam eine köstliche Apfel-Limonade. Verkostung inbegriffen. Mhmm. Einfach lecker! Fehlen darf bei einem Apfel-Projekttag selbstverständlich auch ein kreativer Teil nicht. Selbst-

gemachte Apfelsaft-Flaschen-Etiketten, farbig gestaltete Buttons rund um das Thema Obstanbau, kindgerechte Malvorlagen und vieles mehr – hier ist das künstlerische Geschick der Kleinen gefragt. Die so entstandenen Kunstwerke dürfen anschließend als Erinnerung mit nach Hause genommen werden.

Im abschließenden Apfel-Quiz haben die Kinder dann die Chance zu zeigen, was sie während der zwei Stunden gelernt und sich vor allem gemerkt haben. Wer am Ende (fast) alle Fragen richtig beantwortet, erhält einen „apfelfastischen“ Preis von Sachsenobst.

ANFRAGEN UND BUCHUNGEN

E-Mail marketing@obstland.de
Telefon: 034386-95104

KELTEREI GREIFT WÜNSCHE DER VERBRAUCHER AUF

„APFEL-BIRNE“ UND „APFEL-HIMBEERE“ SEIT DIESER SAISON AUF DEM GLÜHWEIN-MARKT

Mit Beginn der neuen Heißgetränke-Saison hat die Kelterei Sachsenobst in Neugreußnig zwei neue Fruchtglühwein-Sorten im Angebot: „Apfel-Birne“ und „Apfel-Himbeere“.

Wir haben uns mit Luise Hoppe, Produktionsleiterin der Kelterei, zu einem Gespräch in ihrer Genussmanufaktur getroffen und erfahren, welche Prozesse von der Idee einer neuen Sorte bis zur eigentlichen Abfüllung und Platzierung auf dem Markt zu durchlaufen sind.

Frau Hoppe, die Kelterei hat in diesem Jahr zwei neue Glühweinsorten am Start: Wer liefert die Anstöße für neue Produkte? Im Prinzip kommen die Ideen vom Verbraucher selbst. Unsere MitarbeiterInnen im Außendienst sind täglich in engem Kontakt mit Marktleitern von Super- und Getränkemärkten, mit Gastronomen und bei Verkostungen mit dem Konsumenten direkt. Bei solchen Gesprächen werden gezielt Sortenwünsche nachgefragt oder angeregt. Sind diese Wünsche für uns umsetzbar, machen wir uns ans Werk.

Was bedeutet dabei ans Werk machen? Zusammenmischen und fertig?

Nein. Das ist selbstverständlich ein langer und umfangreicher Prozess. Zunächst muss bei uns im Haus ein sogenannter Rohstoffcheck erfolgen. Können wir das Produkt mit den vorhandenen Mitteln überhaupt anbieten? Welche Rohstoffe müssen zu welchem Preis zugekauft werden? Kann dies wirtschaftlichen Erfolg haben? Usw. Schwerpunkt ist dabei immer die Verarbeitung der eigenen auf den Obstland-Plantagen gereiften Früchte. Die Kreation eines „Apfel-Birne“-Glühweins bot sich daher förmlich an.

Wie lange dauert die gesamte Entwicklung?

Das ist ganz unterschiedlich. Beim „Apfel-Birne“ beispielsweise war es etwa ein dreiviertel Jahr. Zunächst werden anhand von vorgegebenen und bewährten Rezepturen sogenannte Trinkmuster erstellt. Dabei soll ein ausgewogenes Zucker-Säure-Verhältnis ermittelt werden. Über interne oder externe Verkostungen zeichnet sich dann ab, welches das „massentauglichste“ Produkt ist.

Werden Aromen zugesetzt?

Beim „Apfel-Birne“ war unser Ziel, ein Getränk zu kreieren, das an den Geschmack von Omas Apfel-Birnen-Kompott erinnert. Da darf natürlich Zimt- und Nelkenaroma nicht fehlen. Die verschiedenen Zusätze werden dann wiederum solange verkostet bis ein optimaler Mix gefunden ist.

Wann darf der Kunde das erste Mal kosten?

Oft bieten wir unseren Lohnmost-Kunden eine Vorab-Verkostung an. Das sind in der Regel jahrelange Stammkunden. Wenn diese mit dem neuen Produkt zufrieden sind, erhoffen wir uns auch bei der „gesamten“ Konsumentenschar auf Erfolg zu stoßen.

Der „Apfel-Birne“ ist bereits seit einigen Wochen erhältlich. Hat sich die Kreation schon durchgesetzt?

Prinzipiell kann man sagen, dass die Sorten sehr gut angenommen werden. Wir haben mit beiden Produkten nicht nur geschmackliche Neuerungen geschaffen, sondern neben der optischen Veränderung unserer Etiketten auch kleinere Abfüllungen von 0,33 Liter auf dem Markt platziert.



Von der Idee bis zum fertigen Produkt

FRÖHLICHE WEIHNACHTEN

EIN FESTTAGSMENÜ AUS HEIMISCHEN ZUTATEN

Unser diesjähriges Festtags-Menü stellt den heimischen Apfel in den Vordergrund. Dabei haben wir besonders darauf geachtet, dass für alle drei Gänge nicht zwingend Tafeläpfel erforderlich sind. Gern darf ganz bewusst zu unseren Frostäpfeln – dem sogenannten „Makelobst“ gegriffen werden. Ein optischer „Schaden“ tut dem Geschmack, der Saftigkeit und dem Vitamingehalt des Apfels keinen Abbruch. Wir wünschen genussvolle Momente!

VORSPEISE



Gratinierter Apfel mit Ziegenkäse überbacken auf Rucola-Bett

Zutaten: Äpfel, Ziegenkäse (Camembert oder Frischkäse), Thymian, brauner Zucker, Butter, Rucola

Zubereitung: Zunächst Äpfel waschen; Kerngehäuse entfernen und in etwa 1 cm dicke Apfelringe schneiden; anschließend in eine Auflaufform setzen. Ziegenkäse in ebenso 1 cm dicke Stücke schneiden und auf die Apfelringe setzen.

Alles mit etwas Thymian, braunem Zucker und Butterflöckchen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten bei 200 Grad backen bis der Käse zerlaufen und glasiert ist. Überbackene Apfelringe im Rucola-Bett servieren.

Französisches Honighuhn auf Apfel-Kartoffel-Spalten

Zutaten: Hähnchenschenkel, Äpfel, Kartoffeln, Honig, Salz, Pfeffer, Paprika, Margarine zum Fetten des Bräters

Zubereitung: 10 Kartoffeln waschen, schälen und in Spalten schneiden und in einen gefetteten Bräter geben. 5 Äpfel waschen, Kerngehäuse entfernen, ebenso in Spalten schneiden und auf den Kartoffeln verteilen. Etwas Salz und Honig (3-5 Esslöffel, je nach gewünschtem Süßegrad) auf die Apfel-Kartoffelmischung geben. 4 Hähnchenschenkel waschen; mit Salz, Pfeffer und Paprika von beiden Seiten würzen und auf die Apfel-Kartoffel-Mischung legen. Bei Umluft ohne vorzuheizen auf 200 Grad für etwa 60 Minuten backen bis die Schenkel schön knusprig und goldbraun sind. Hähnchenschenkel auf dem Teller mit der Apfel-Kartoffelmischung anrichten.

HAUPTSPEISE



Schokokuss-Apfel-Traum

Zutaten: Quark, Schlagsahne, Schokoküsse, Vanillezucker, Apfelmuss oder Apfelpompott

Zubereitung: 500g Quark, 8 Schokoküsse ohne Waffelboden und ein Päckchen Vanillezucker mit dem Handrührgerät vermengen. 200g Sahne steif schlagen und unter die Quark-Schoko-Kuss-Masse mischen. Schichtweise nun 500g Apfelmuss oder -kompott und die Sahne-Quark-Schoko-Kuss-Masse in Dessertgläser füllen und mit den 8 übriggebliebenen Waffelböden dekorieren. Für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

DESSERT



REGIONALE MEISTER DES GENUSSES

ROBBY HÖHME UND MARTIN WENZEL ZAUBERN AUS „MAKELOBST“

Wenn Martin Wenzel und Robby Höhme ihrer Leidenschaft nachgehen, dann wird es nicht nur unglaublich lecker, sondern aus Überzeugung heimisch und regional. Sachsenobst kooperiert seit geraumer Zeit mit den beiden jungen Männern.

Martin Wenzel – Metzgermeister aus Göttwitz und Robby Höhme – Meisterkoch aus Wermisdorf. Beide verwenden für ihre Fleisch- und Wurstwaren oder Menüs die vielfältigen flüssigen und frischen Produkte von Sachsenobst. „Sachsenobst ist unser Heimatprodukt und überzeugt durch Vielfalt und Qualität“, beschreiben die beiden den Entschluss zur Kooperation mit Sachsenobst. Aktueller Streich der beiden Genussmeister – aus den sogenannten



Martin Wenzel (oben) und Robby Höhme (unten)

Sachsenobst-Makeläpfeln (oder auch Frostäpfeln) – „apfeltastische“ Produkte und Menükreationen zaubern. Dabei schwört der 33-jährige Metzger

auf die Kombination von Rindfleisch und Apfel und zaubert so – passend zur Jahreszeit - den ersten „Bratapfel-Burger“ der Region.



Der Bratapfelburger von Martin Wenzel

Robby Höhmes (38 Jahre) vegetarische Apfelkompositionen klingen und schmecken gleichfalls verlockend: ein herbstlicher Salat in Kombination mit glasierten Apfelscheiben und flambiertem Ziegenkäse; eine tiefrote Suppe aus Rote-Beete und heimischem Apfel und ein luftiger Apfel-Schmarrn mit Rosinen.

Die Verbundenheit zur sächsischen Heimat und deren Produkten besteht bei den beiden jungen Männern bereits sehr lange. Trotz ihrer Ausbildung in Bayern (Martin) und Tirol (Robby) kehrten die beiden nach dem erfolgreichen Abschluss zurück nach Sachsen. Martin arbeitet seit 2012 selbstständig und ist Inhaber der gleichnamigen Metzgerei, die ausschließlich auf die Verarbeitung von Rindfleisch setzt. Robby ist nach einigen Jahren in der gehobenen Gastronomie mittlerweile ebenso sein eigener Herr und kann unter anderem als Showkoch oder für Lehrgänge gebucht werden.

Live in Aktion kann man beide regelmäßig zum Frischemarkt in Grimma erleben!

MITMACHEN

BEI DER GLÜHWEIN-COMMUNITY!

Mit der Corona-bedingten Absage der Weihnachtsmärkte bleibt für uns alle nur der Glühwein-Genuss zuhause. Dieser muss aber durchaus nicht langweilig sein!

Die alkoholischen Sachsenobst-Heißgetränke: der helle Bestseller „Sanddorn-Bratapfel“, der raffinierte „Hot Caipi“, die beiden neuen Sorten „Apfel-Birne“ und „Apfel-Himbeere“, der sinnliche „Johannisbeere-Vanille“ und unserer „Klassik“ bieten eine wunderbare Auswahl für heimelige Stunden bei Kerzenschein in den eigenen vier Wänden. Und auch die beiden alkoholfreien Varianten „Kinderpunsch“ und „Heißer Winterapfel“ versprechen genussvolle Momente ganz ohne Procente. Für ein Stückchen Verbundenheit und gemeinsame „virtuelle“ Erlebnisse möchten wir Sie einladen Teil unserer Sachsenobst-Glühwein-Community zu werden. Lassen Sie uns teilhaben an Ihren kleinen und großen Glühwein-Geschichten und erzählen Sie uns diese via Instagram.

So schaffen wir nicht nur ein wunderbares vorweihnachtliches Gemeinschaftsgefühl, sondern unterstützen mit dem heimischen Glühwein-Genuss gleichzeitig unsere Kelterei in Neugreußnig!



Glühwein-Geschichten gesucht!

SACHSENOBST SETZT AUF NACHHALTIGKEIT

„PLANT-FOR-THE-PLANET“ UND „CLOSED LOOP“ - 2 SCHLAGWORTE IN DIESEM JAHR

Sachsenobst engagiert sich seit Jahren für Umweltschutz und Nachhaltigkeit und hat dafür bereits unterschiedlichste Umweltsiegel und Zertifizierungen (z.B. Pro Planet, EMAS) erhalten. Folglich war es daher für das Unternehmen selbstverständlich die Baumpflanzaktion im Oktober in Altenhain bei Grimma zu unterstützen.

Im Rahmen der Kampagne „Plant-for-the Planet“ hatte der ortsansässige Heimatverein um ein Sponsoring von Apfelbäumen für eine Streuobstallee entlang des Leulitzer Weges gebeten. Was Sachsenobst zunächst als regionales Projekt erschien, entwickelte sich schnell zu etwas viel Größerem. Schließlich verbirgt sich hinter „Plant-for-the Planet“ eine weltweite Kampagne und Aktion. Die einstige Schülerinitiative wurde bereits 2007 ins Leben gerufen. Heute engagieren sich Kinder aus über 100 Ländern für diese Idee. 15 Milliarden Bäume sind so bereits gepflanzt wurden. 15 davon nun auch in Altenhain, gesponsert von Sachsenobst.

Hans-Dieter Bierig, Obstanbaube-rater des Unternehmens und maßgeblich an den Umweltprojekten beteiligt, entschied sich bei der Baumauswahl für 15 ganz besondere Sorten. So stehen nun unter anderem ein „Edelborsdorfer“, ein „Riesenboiken“, ein „Sächsischer Königsapfel“ oder ein „Geflammter



15 Apfelbäume für „Plant-for-the-Planet“

Kardinal“ in Altenhain. Bierig übernahm jedoch nicht nur die Auswahl der Bäume, auch die Organisation der Pflanzung, die Befestigung der Bäume und die Schutzmaßnahmen gegen Wildfraß blieben in seiner Hand. Die Resonanz auf das Projekt war überwältigend. Familien aus der Region, aber auch aus den um-

liegenden Großstädten legten selbst Hand an. Gruben Löcher, schafften Wasser herbei, düngten, kürzten die Befestigungspfähle und banden die Bäume und das schützende Drahtgeflecht fest.

Neben dem optischen Relaunch rückte bei der Neugestaltung der Saft- und Glühwein-Etiketten der Kelterei ein weiterer Schwerpunkt in den Fokus. Mit dem sogenannten „Closes Loop“ setzt das Unternehmen erneut auf Umweltschutz und Nachhaltigkeit. Die Etikettierung erfolgt nun ausschließlich mit Recyclingpapier der Firma Kübler & Niethammer aus Kriebstein. Beim „Closed Loop“-Prozess übernimmt die Papierfabrik dabei nicht nur das Liefern des Etikettenpapiers, sondern auch die Abholung und die Wiederverwertung der abgelösten Alt-Etiketten. Das „neue“ Etikettenpapier ist somit zu 100 Prozent aus Altpapier hergestellt und ausschließlich aus recycelten Fasern gefertigt.



WEBHINWEISE

www.plant-for-the-planet.org
www.k-n-paper.de



www.sachsenobst.de



IMPRESSUM

Herausgeber: Vorstand der
Obstland Dürreweitzschen AG
Redaktionsschluss: 27.11.2020